



Getreidemühle Vario
Gebrauchsanweisung
Instructions for use Vario

Lieber Kunde,

herzlichen Glückwunsch zu Ihrer neuen Vario. Sie haben ein deutsches Qualitätsprodukt gekauft. Bei der Entwicklung dieser Getreidemühle haben wir besonders darauf geachtet, sowohl die technische Funktionalität als auch das Design zu optimieren. Dabei haben wir von unserer über vierzigjährigen Erfahrung mit Haushaltsgetreidemühlen profitiert.

Damit Sie lange an der Vario Freude haben, empfehlen wir Ihnen, die nachfolgenden Hinweise sorgfältig zu lesen und die Gebrauchsanweisung an einem sicheren Platz aufzubewahren. Wenn Sie zusätzlich Informationen benötigen, wenden Sie sich bitte direkt an uns oder an Ihren Fachhändler.

Ihr Schnitzer-Team.

Mahlgut und Mahlleistung

Die Vario ist zum Mahlen von allen weizenkorngroßen und kleineren Getreidearten, sowie Mais (kein Popkornmais) geeignet. Ölhaltige Samen sollten nicht alleine gemahlen werden. Zu 500 g z. B. Weizen können ungefähr 1 Teelöffel Ölsaaten gemahlen werden.

Bei trockenem Getreide beträgt die Mahlleistung bei feinster Einstellung 110 g/min, bei grober Einstellung 300 g/min.

Verwenden Sie ausschließlich gereinigtes und trockenes Getreide. Ungereinigtes Getreide enthält oft kleine Steinchen, die das Mahlwerk Ihrer Mühle beschädigen können.
Feuchtes Getreide kann dazu führen, dass die Mahlsteine verschmieren.

Quetschgut und Quetschleistung

Alle Getreidesorten außer Mais und ähnlich große Körner können mit der Vario gequetscht werden. Bitte beachten Sie dabei folgende Hinweise:

Hafer findet am häufigsten Verwendung und ist wegen seiner weichen Randschichten und seines hohen Fettgehaltes leicht und ohne Vorbehandlung zu quetschen.

Sodass die Flocken schöner werden (besser zusammenhalten), sollte die gewünschte Menge an Getreide in einem Sieb mit Wasser benetzt werden und mindestens fünf Stunden trocknen.

Leinsamen und Ölsaaten können gequetscht werden, außer Kürbiskerne, diese sind zu groß.

Die Flockereinheit sollte nicht länger als 8 Minuten in Betrieb bleiben, da sonst die Gefahr der Überhitzung besteht.

Sicherheitshinweise

1. Lesen Sie die Anweisung sorgfältig durch.
2. Schließen Sie das Gerät nur an Wechselstrom an und prüfen Sie, ob die vorhandene Netzspannung mit der Spannungsangabe auf der Bodenplatte des Gerätes übereinstimmt.
3. Bringen Sie das Gerät nicht mit Wasser oder sonstigen Flüssigkeiten in Verbindung.
4. Bringen Sie die Maschine und das Anschlusskabel nicht in die Nähe heißer Gegenstände.
5. Stellen Sie das Gerät während der Benutzung auf eine harte, ebene Unterlage (Küchenarbeitsplatte).
6. Die Belüftungsschlitze an der Geräteunter- und Rückseite müssen frei bleiben.
7. Reinigen Sie das Gerät nicht durch das Einführen spitzer Gegenstände in die Mahlkammern.
8. Wenn die Anschlussleitung des Gerätes beschädigt wird, muss sie durch den Hersteller oder den Kundendienst oder eine ähnlich qualifizierte Person ersetzt werden.

Kurzinfo

Gerne können Sie den Trichter als Messschale verwenden. Hierfür nehmen Sie den Trichter von der Trichterplatte ab und verschließen die Durchlauföffnung. Legen Sie den Trichter auf die Waage, somit können Sie ohne Probleme das Getreide einfüllen und wiegen.

Die runde Holzplatte, die beigelegt ist, dient zum Schutz vor Fremdkörpern. Wenn der Trichter im Schrank verstaut ist, legen Sie die Trichterplattenabdeckung (runde beiliegende Holzscheibe) einfach in die Aussparung der Holzplatte ein.

Bedienung

Stellen Sie die Vario auf einer festen und ebenen Arbeitsfläche stabil ab und stecken Sie nun den Stecker in die Steckdose. Das Gerät ist startbereit.

Drücken Sie den Knopf/Metallschieber am Trichter hinein, sodass die Durchlauföffnung im Trichter geschlossen ist. Drehen Sie den Trichter in die gewünschte Position.

Zeigt der Knopf nach
- vorne, haben Sie die Mahleinstellung oder
- nach hinten, die Flockeinstellung gewählt.

Füllen Sie die benötigte Menge an Getreide in den Holz- bzw. Edelstahltrichter ein.

Bedienen Sie den Ein- und Ausschalter auf der linken Außenseite des Gerätes.
Durch Piktogramme am Schalter wird die Wahl zwischen der Mahl- und Flockeinstellung sichtbar.

- Mittelstellung: Aus
- Oben eingedrückt: Quetschen
- Unten eingedrückt: Mahlen

Ziehen Sie den Drucknopf/Metallschieber zu sich hin, sodass die Durchlauföffnung nicht mehr verschlossen ist. Somit fällt das Getreide in die Mahl- bzw. Flockenkammer. Das Getreide wird gemahlen bzw. geflockt.

Wenn genügend gemahlen wurde und sich noch Getreide im Trichter befindet, schließen Sie die Durchlauföffnung und lassen Sie die restlichen Körner im Schacht vermahlen.

Mahlen

Zur Verstellung der Feinheit des gemahlenen Getreides, bedienen Sie den auf der Außenseite des Gerätes angebrachten Verstellhebel. So können Sie stufenlos zwischen fein und grob wählen.
Die Fein- und Grobeinstellung des Mahlwerkes kann problemlos während des Mahlens vorgenommen werden.

Bei stehendem Motor und bereits in den Trichter eingefülltem Getreide (wenn der Knopf/Metallschieber am Trichter nicht eingedrückt ist) darf die Verstellung von grob auf fein nicht erfolgen.

Die feinst mögliche Einstellung ist nur bei Weizen sinnvoll. Bitte wählen Sie z. B. bei Roggen, Dinkel und Hafer eine gröbere Einstellung.
Falls der Motor durch Unterspannung im Netz beim Mahlen nicht sofort anläuft, sollte bei laufender Mühle der Verstellhebel kurz auf grob und sofort darauf wieder auf die gewünschte feinere Einstellung geschoben werden.

Wichtig: Immer zuerst die Mühle einschalten, bevor das Getreide bei geöffneter Durchlauföffnung eingefüllt wird.

Flocken

Die Walzen zum Flocken sind auf eine mittlere, kernige Flockenqualität eingestellt. Der Walzenabstand ist nicht veränderbar.

Tipps rund ums Getreide

Getreide muss trocken, luftig und kühl gelagert werden.

Getreide ist hygroskopisch: Das heißt, es nimmt bei feuchter Luft Wasser auf. Ist das Getreide beim Vermahlen zu feucht, kann dies dazu führen, dass die Mahlsteine verkleben und die Mühle verstopft.
Der Ideale Aufbewahrungsort für Getreide ist daher ein kühler und trockener Raum. Idealerweise füllen Sie das Getreide in Getreidesäcke oder Holzdosen. Diese sind nicht luftdicht verschlossen.

Um vor dem Vermahlen zu prüfen, ob das Getreide trocken genug ist, hat sich die „Messerprobe“ bewährt. Das trockene Korn zerspringt mit einem deutlichen Knacken, wenn man es mit einem flachliegenden Messer auf einer harten Unterlage zerdrücken möchte. Das zu feuchte Korn kann man zu einer Flocke zerquetschen.

Ist Ihr Getreide zu feucht, so stellen Sie es für einige Tage in einem Körbchen an einen warmen Ort (auf die Heizung etc.) oder trocknen Sie das Getreide zuvor eine Stunde bei 100°C im Backofen.

Garantie

Schnitzer-Getreidemühlen sind robust und zuverlässig, die Mahlsteine sind selbstschärfend. Sie zeichnen sich in der Regel durch eine jahrzehntelange Lebensdauer aus.

Falls beim Gebrauch dennoch eine dauerhafte Störung auftritt, so geben wir für unser Produkt eine zweijährige Garantie ab Kaufdatum. Innerhalb dieser Zeit beseitigen wir Mängel, die auf Material- oder Herstellungsfehler beruhen, unentgeltlich.

Reinigung

Ziehen Sie vor der Reinigung den Stecker.
Das Gerät darf unter keinen Umständen unter fließendem Wasser gereinigt werden.

Von außen ist es ausreichend, das Gerät mit einem Tuch abzuwischen. Auf keinem Fall sollten Scheuermittel verwendet werden.

Ist das Gerät nicht in ständigem Einsatz, empfehlen wir vor erneuter Benutzung die Reinigung der Mahlsteinflächen und des Mehlraumes. Diese Reinigung kann auch erforderlich werden, wenn die Verwendung feuchten Getreides zur Verstopfung des Mahlwerks führt.

Schnelle Reinigung

Mahlen Sie eine Handvoll Naturreis bzw. Weizen auf mittlerer Einstellung, sodass die Poren der Steine wieder frei werden.

Gründliche Reinigung

- Netzstecker ziehen
- Mühle auf grob stellen
- Trichterplatte mit Trichter nach hinten drücken und abheben
- Flockenschacht (aus Holz) herausnehmen
- Edelstahlmahlkammer durch Andrücken und Rechtsdrehung lösen und abheben
- Beide Mahlsteine können nun mit einer harten Bürste gereinigt werden (nie feucht oder nass)
- Mit dem Staubsauger können Sie die Mehlreste aufsaugen
- Die Flockerwalzenabdeckung (schwarz) abnehmen und die Walzen reinigen
- Abdeckung wieder anbringen
- Die Nase der Mahlkammer in Richtung zum Mehlauslauf aufsetzen und mit Druck nach links verriegeln
- Flockenschacht und Trichterplatte wieder aufsetzen und die Platte wieder nach vorne schieben

Störung

Sollte sich der Motor durch extreme Belastung oder unsachgemäßem Gebrauch überhitzen oder stehen bleiben, so verhindert ein eingebauter Thermoschutzschalter eine Überlastung des Motors. In diesem Fall ist das Gerät abzuschalten und sollte 10 bis 15 Minuten nicht benutzt werden.

Sollten Sie bei wiederholten Störungen die Ursache hierfür nicht ermitteln können, wenden Sie sich bitte an uns.

Dear Customer,

Congratulations on the purchase of your new high-quality Vario mill. When developing this multipurpose product, we primarily aimed at improving its technical functionality in line with the design. This was helped greatly by our thirty years of experience we have in the field of grain mills for household use.

Before using this machine, please read through the following recommendations carefully and keep these instructions for use at hand.

Please do not hesitate to contact us or your specialist dealer if you require any further information.

Your Schnitzer-Team.

Products to be milled and milling capacity

This Vario mill is suited for grinding all types of grain, all sizes of wheat and smaller ones as well as corn (no popcorn, however). Oleiferous seeds should not be grinded alone! Oilseeds can be milled fine, if you mix, f. ex. 500g wheat and one teaspoon oilseeds.

Using dry grain, the milling capacity is as follows: 110 g/min in the case of fine adjustment, 300 g/min at the case of coarse adjustment.

Please only use cleaned cereals. Uncleaned cereals can include small stones that can damage the grinder of mill. The milling stones will get sticky when you use wet grain.

Grains to be pressed and pressing capacity

You can press all kinds of grain with your Vario mill with the exception of corn and similar big grains. Please note the following recommendations:

Oat is the most commonly used grain and can be effortlessly pressed without any further treatment owing to its soft edges.

For getting nicer flakes (or stick together better), you should moisten the wished quantity in a sieve with water and dry it for 5 hours.

Lin- and oilseeds can be squeezed. Pumpkinseeds can not, they are to big.

The flake unit should not be used longer than 8 minutes in a row since otherwise overheating could occur.



Safety instructions

1. Please read through these instructions carefully.
2. Connect the mill to alternating current only and verify that the existing mains voltage is identical to the mains voltage indicated on the base plate of the mill.
3. Do not use the mill in connection with running water or other liquids.
4. Do not place the mill and its connecting cable in the vicinity of hot objects.
5. Place the mill on a hard and flat surface during operation (kitchen tabletop).
6. Keep the ventilation slots unobstructed.
7. Do not clean the mill by inserting pointed objects into the milling chamber.
8. If the connecting line of the mill is damaged, it must be replaced by the manufacturer or by the after sales service or a similar qualified person.

Short info

You can also use the funnel as a measuring bowl. For this option you must take the funnel of from funnel plate and lock up throughput opening. Place it on scale for filling in and weighing cereals.

The included round wooden plate is for protecting the mill from foreign particles. If the funnel is stowed, just put the funnelplate cover in the existing gap of woodplate.

Operation

Place the Vario mill on a solid and flat tabletop so that it has a firm standing and then insert the plug into the socket. the mill is now ready to be started.

Press in button on funnel so that throughput opening is locked. Turn funnel to your wished position.

If button shows to
- front, you have chosen the grinding setting
- back, you have chosen the flaking setting

Fill the required quantity of grain into the wooden or metal funnel.

Operate the on/off switch on the left-hand side of the mill. You can see the milling- or flaking adjustment by the pictograms indicated on switch:

- Centre position: off
- Pressed in on the upper side: pressing
- Pressed in on the lower side: milling

Pull the button towards you so that throughput opening is not closed. Therefore the cereals will fall into grinding- or flaking chamber. Now the cereals are milled or flaked.

If there are still cereals in funnel, after grinded your required quantity, just close the thoughput opening. The grains who are still in mill should be milled.

Milling

The degree of fineness of the grains to be milled can be continuously regulated between "fine" and "coarse" with the help of the sliding button situated on the right-hand side of the mill.
The adjustment handle of the milling wheels can easily be realized while milling.

When the motor stands still and grains have been filled into the funnel (if button on funnel is not pushed in) the adjustment from coarse to fine is not allowed.

Only when milling wheat you should select finest possible adjustment. Please select a more coarse setting when milling rye, spelt, oat, etc.

If the motor does not start immediately when milling owing to an under voltage in the mains, the adjustment lever should be briefly slid to coarse while the mill is running and shortly afterwards again to the desired more finer setting.

IMPORTANT: At first, always turn mill on before cereals can be filled in.

Flakes

The wheels for flaking have been adjusted for intermediate flake finesse. The distance between the wheels can not be changed.

Tips for use of grain

The grain must be stored in a dry, well ventilated and cool location.

Grain is hygroscopic: i.e. water is absorbed in moist air. If the grain is too moist when being milled, this might cause clogging of the millstones and blocking the flour sprout.

Ideally grain is stored in a cool and dry location in sacks or in wooden receptacles which are not sealed airtight.

The "knife test" has proven ideally in order to check the grains' condition before milling them in order to find out if they are dry enough. Dry grains shatter with a loud cracking noise when trying to press them on a hard surface with a knife. Grain which is too wet can be pressed to flakes.

If the grain is too moist, place them for some days in a basket somewhere warm (on a heater for example). Alternatively you can put the grain into the oven for 60 min by 100°C.

Warranty

Schnitzer grain mills are robust, reliable and famous for their long service life. The millstones need not to be sharpened.

However, if there will occur a sustained disturbance, we will offer a warranty for the duration of two years as from the purchase date. Within this time span we eliminate all damages due to material or manufacturing defects free of charge.

Cleaning

Unplug the mill before cleaning.
Neither immerses the machine into water nor use running water for cleaning.

It is absolutely sufficient to wipe the outside of mill clean with a dry cloth. Do not use any abrasive detergents.

If you do not use the mill regularly, you should clean the stones and wheels before each new operation.

Cleaning may also be necessary if the stones are blocked due to the usage of damp grains

Quick cleaning

For getting the pores free of the stones, just mill a handful of brown rice or wheat with intermediate setting.

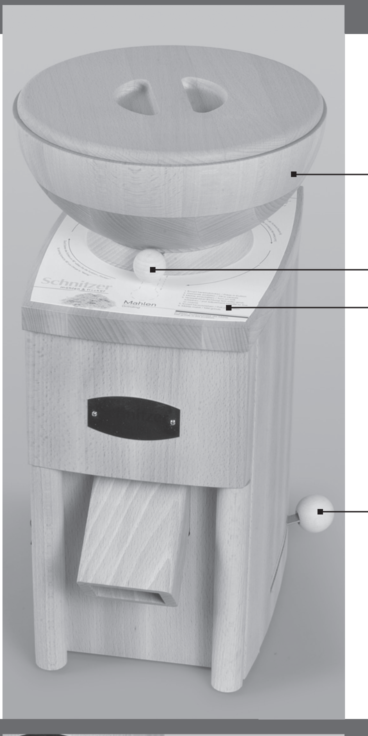
Thorough cleaning

- Please pull the plug first
- The setting for the mill must be adjusted to “coarse”
- Push back the funnel plate with funnel and pull it out
- Pull out flaking shaft (made of wood)
- Detach the stainless steel grinding chamber by depressing and turning to the right
- Both millstones can now be cleaned with a hard brush (which must never be wet or moist)
- You can remove the flour by a vacuum cleaner
- Take of the flaking-cover (black) and clean the wheels
- Place the flaking-cover back on the wheels.
- Place the milling chamber with its nose above the flour sprout and lock by pressing down and turning to the left.
- Attach the funnel plate and the flaking shaft and slide to the front.

Malfunction

If the motor is overheated or comes to a standstill owing to extreme operation or improper use, a built-in thermal protection switch will prevent the motor from overloading. Please switch off the mill immediately and do not switch it on again before 10 to 15 minutes have elapsed.

Please contact us, if you can not determine the cause of repeatedly occuring disturbanees.

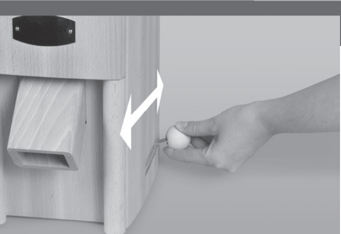


Trichter / funnel

Druckknopf/Metallschieber / Button/Metal slider

Trichterplatte / Tunnel plate

Verstellhebel / Slinding button



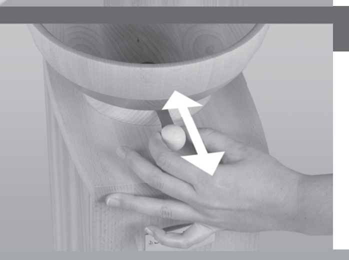
Mit dem Verstellhebel können Sie zwischen einer groben und feinen Einstellung wählen.

The degree of fineness of the grains to be milled can be continuously regulated between fine and coarse with the help of the button situated on the right-hand side of the mill.



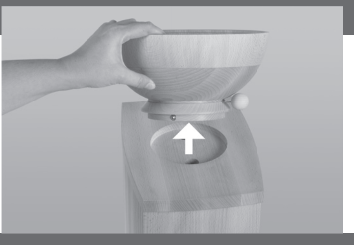
Durch drehen des Trichters haben Sie die Wahl zwischen den Funktionen, mahlen und flocken.

By turning the funnel, you can switch between the functions milling and flaking



Metallschieber öffnen – Getreide fällt durch
Metallschieber schließen – Getreide bleibt im Trichter liegen.

Metal slider open – Cereals are falling through
Metal slider closed – Cereals leave in funnel



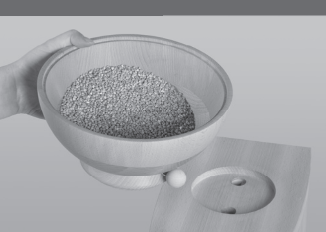
Trichter kann abgenommen und verstaut werden.

Funnel can be taken off and stowed.



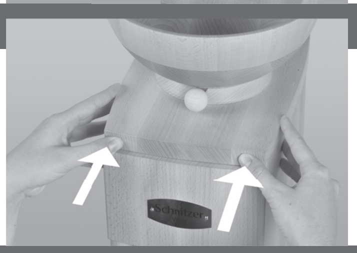
Die Trichterplattenabdeckung dient zum Schutz vor Fremdkörpern. Durch auflegen erhalten Sie eine ebene Fläche.

The funnel plate cover is therefor the protection against foreign objects. When you put it in, you get a plane surface.



Getreide kann im Trichter abgewoggen werden.

Cereals can be weightened in funnel.



Drücken Sie die Trichterplatte nach hinten, um diese zu entfernen.

Push back the funnel plate, to remove it.



Heben Sie die Trichterplatte nach oben, um an die Steine zu gelangen.

Lift up the funnel plate to get to the stones.



Metallmahlkammer durch Rechtsdrehung abheben und die Steine mit einer Bürste reinigen.

Detach the stainless steel chamber by depressing and turning tot he right. Now both millstones can be cleaned with a hand brush.



Vario

Gehäuse: Buchen-Vollholz
Maße in mm: Breite 245, Tiefe 300,
Höhe 450 (Holztrichter), 440 (Metalltrichter)
Gewicht: 14 kg
Trichterfüllmenge:
1600 g (Holztrichter), 1400 g (Metalltrichter)
Unterstellhöhe für Schüssel: 100 mm

Mahlleistung: 110 g/min fein, 300 g/min grob
Mehlfeinheit: 82% unter 0,3 mm
Mahlsteine aus keramisch gebundenem Korund
Mahlstein Ø: 90 mm
Lautstärke bei „Fein“: Mahlen 72 db, Flocken 40 db
Leistung des Industriemotors: 1,7 A; 360 W
für Mais geeignet

Vario

Housing: beech-solid-wood
Measurements in mm:
width 245, depth 300,
height 450 (wooden funnel), 440 (metal funnel)
Weight: 14 kg
Capacity of funnel:
1600 g (wooden funnel), 1400 g (metal funnel)
Max height of bowl: 100 mm

Grinding proformance:
110 g/min fine, 300 g/min coarse
Flour fineness: 82% less than 0,3 mm
Grinding stones of ceramic-bound corundum
Grinding stone Ø: 90 mm
Sound intensity at „fine“: milling 72 db, flaking 40 db
Performance of industrial motor: 1,7 A; 360 W
Suitable for corn

Schnitzer

Schnitzer GmbH & Co. KG • Marlener Str. 9 • 77656 Offenburg, Deutschland
Telefon: +49 781 50475-00 • Fax: +49 781 50475-09
E-Mail: info@schnitzer.eu • www.schnitzer.eu